PETITS GATEAUX SECS ET MOELLEUX

Thème	PETITS GATEAUX SECS ET MOELLEUX				
Recettes	**Ingrédients**	**Poids en g**			**Techniques**
SABLÉ POCHE		Autre	Blin		
	Beurre	700	750	365	1. crémer le beurre pommade et le sucre glace
	vanille	5	8	2	2. incorporer les oeufs progressivement puis le sel
	Sucre glace	400	325	150	3. ajouter la farine et la vanille
	oeufs	200	135	60 blancs	4. dresser à la douille cannelée sur feuille
	sel	5	5	2	5. décorer avec des fruits secs ou confits
	Farine	1000	1000	450	cuire à 200℃
	POIDS TOTAL	***2310***	***2223***	***969***	
CAKE		Blin - 1 cake	Autre	façon madeleine	
	Beurre	125	115	50 fondu	Incorporer progressivement les éléments dans l'ordre
	Sucre glace	125	165	180	Ne pas faire monter le mélange (ne pas crémer)
	oeufs	125	135	120	Terminer par la farine tamisée avec la levure chimique
	crème épaisse		65	75	Incorporer les fruits confits et passer 4 H au froid
	Farine T45	175	200	135	Cuire à 150℃ environ 40 à 45 minutes
	levure chimique	4	4	2,5	Arroser à la sortie du four
	Fruits confits mélangés	300	150	sans	Ajouter des bigarreaux et napper au nappage bouillant
	Rhum et zestes argrumes	25	QS	QS	ou filmer
	POIDS TOTAL	***879***	***834***		
PAIN D'EPICES		2 plaques	4 cakes	Délicéo	
	Miel	660	500	700	
	Cannelle poudre	12	10		Fondre le miel et le sucre à 70℃
	écorces orange / citron		60	QS	Mélanger les farines, la poudre à lever, les œufs, le lait froid
	Mélange 5 épices	16	4	12	les épices.
	farine T55 / seigle	660	500	500	Incoporer le miel à 70℃ au fouet, finir de travail ler à la spatule
	levure chimique	8	30	20	Remplir au 3/4 des moules à cake beurrés ou chemisés
	Bicarbonate de soude	20		0	Cuire à 180℃ env 1 H
	sucre roux	0	100	80	
	lait	450	250	200	
	oeufs	170	250	200	
	POIDS TOTAL	***1996***	***1704***	***1712***	
COOKIES		Blin		Autre	
	Beurre	625	312,5	500	Tamiser farine et levure chimique
	Sucre glace	250	125	375	Crémer le beurre avec le sucre et la cassonade
	Cassonade	500	250	500	Ajouter progressivement les oeufs, la vanille et le sel
	vanille liquide	5	2,5		Incorporer la farine tamisée délicatement
	oeufs	190	95	250	Ajouter le noix et pépites de chocolat
	Farine	1000	500	1000	Former des boudins de 2 cm de diamètre
	levure chimique	30	15	30	Passer au froid
	Noix hachées	500	250	750	Découper des rondelles de 1cm épaisseur
	Pépites chocolat	500	250	750	Plaquer espacé et cuire à 180℃
	Sel	10	5	5	
	POIDS TOTAL	***3610***	***1800***	***4160***	
FINANCIERS		H.Paris		IUFM	
	beurre noisette	180	150	150	Cuire le beurre noisette
	Sucre glace	330	250	300	Tamiser ensemble la farine, le sucre glace et l'amande en
	Amande poudre	120	150	150	poudre
	Farine	125	120	120	Ajouter les blancs d'œufs liquides
	Blancs d'œufs	335	250	250	Ajouter la trimoline ou le miel si besoin
	Trimoline	30			Incorporer le beurre noisette refroidi
	Miel		50		Ajouter l'eau de vie
	eau de vie	15			Garnir les moules
	POIDS TOTAL	***1135***	***970***	***970***	cuire à 200℃
MACARONS		100 Macarons	Toulon italienne	Step. Glacier	
	Amande poudre	325	300	300	Broyer la poudre d'amande et le sucre glace
	Sucre glace	500	300	300	Tamiser 2 fois
	blancs d'œufs liquides		126	110	Monter les blancs avec la poudre de blancs d'œufs
	Blancs d'œufs montés	250	90	110	Serrer avec le sucre (petite quantité) et l'acide
	poudre de blancs d'œufs	9			Monter les blancs bien fermes
	Sucre glace ou semoule	75	270 à 120°	300 à 118°	Ajouter délicatement le mélange tamisé
	eau pour cuisson sucre		70	75	
	acide tartrique	1			Retomber l'appareil (macaronner) jusq'à ce qu'il brille
	parfums et colorant	QS			et soit légèrement coulant
	POIDS TOTAL	***1160***	***886***		Dresser, laisser crouter et cuire à 150℃ en 13 mn

Thème	LES BISCUITS MOELLEUX				
Recettes	**Ingrédients**	**Poids en g**			**Techniques**
		disque 20cm	1 plaque	1 caisse	
Biscuit moelleux au chocolat	jaunes d'œufs	20	130		Monter les jaunes et la grande partie du sucre
	sucre	16	160		Tamiser farine, fécule et cacao poudre. Fondre le beurre
	cacao poudre	7	40		Monter les blancs et serrer avec le sucre restant
	farine	7	40		Incorporer 1/3 des blancs dans les jaunes
	fécule	4	26		Ajouter les poudres tamisées puis ajouter le reste des blancs
	beurre	11	67		Ajouter le beurre fondu tiède
	blancs d'œufs	30	167		Etaler sur feuille pas trop épais
	sucre	5	27		Cuire à 200°c
	crème de tartre	0,2	1		
	POIDS TOTAL	*100,2*	*658*	*0*	
		4 disques 20 cm			
Biscuit pistache	Œufs entiers	50			*Monter les oeufs, les jaunes avec la poudre d'amande,*
	jaunes d'oeufs	26			*le sucre glace et la pâte de pistache*
	Sucre glace	40			*Ajouter la farine tamisée et le beurre fondu*
	Amande poudre	40			*Monter les blancs et serrer avec le sucre semoule*
	Pâte de pistache	40			*Mélanger les 2 préparations*
	Farine	45			*Dresser des fonds*
	beurre fondu	20			
	blancs d'oeufs	115			*Cuire à 230°c*
	sucre semoule	40			
	POIDS TOTAL	*416*			
		4 dsiques 20cm			
Biscuit praliné	jaunes d'œufs	100g			*Blanchir les jaunes avec le praliné et les 10g de sucre*
	sucre	10g			*Monter les blancs et serrer avec les 50g de sucre*
	praliné	110g			*mélanger les 2 préparations grossièrement*
	blancs d'œufs	100g			*Incorporer la farine tamisée*
	sucre	50g			*Dresser des disques de 20cm*
	farine tamisée	50			*Parsemer de noisettes hachées*
	noisettes hachées	20			*Cuire à 180°c*
	POIDS TOTAL	*440*			
		15 cercle 75 Ø			
Biscuit chocolat type brownies (pas trop gras)	chocolat noir fondu	150			*Fondre le chocolat noir avec le beurre*
	beurre	50			*Ajouter les œufs et le sucre*
	Œufs entiers	125			*Incorporer la farine tamisée avec la levure chimique*
	sucre	125			*Garnir les cercles beurrées*
	farine tamisée	45			*Cuire à 170°c environ 14 minutes*
	levure chimique	2			*Passer au froid avant de détailler*
	POIDS TOTAL	*497*	*0*	*0*	
	POIDS TOTAL	*0*	*0*		
	POIDS TOTAL	*0*			

Thème	LES BISCUITS MOELLEUX				
Recettes	**Ingrédients**	**Poids en g**			**Techniques**
GÉNOISE		Moule 22cm	1 plaque	1 caisse	
	oeufs	200	250	700	Monter les oeufs et le sucre au bain marie
	sucre	125	155	435	serrer au ruban
	farine	125	155	435	Incorporer la farine tamisée délicatement
	POIDS TOTAL	***450***	***560***	***1570***	cuire à 170°C pour les moules et 230°C pour les pla ques
BISCUIT CUILLÈRE		1 Plaque	1 charlotte 8p		
	Jaunes d'oeufs	100	65	200	faire mousser les jaunes avec une petite partie du sucre
	Blancs d'oeufs	160	105	300	Tamiser la farine et la fécule
	Sucre ou cassonade	125	80	250	Monter les blancs et serrer avec le sucre
	farine	75	50	200	Incorporer les jaunes puis le mélange tamisé délicatement
	Fécule	50	30	50	Dresser et saupoudrer 2 fois à 3-4 minutes d'intervalles
	POIDS TOTAL	***510***	***330***	***1000***	Cuire à 200°C
BISCUIT VIENNOIS		1 PLAQUE			
	Œufs entiers	75			Monter les oeufs, les jaunes avec la poudre d'amande et
	jaunes d'oeufs	40			le sucre glace
	Sucre glace	90			Ajouter la farine tamisée
	Amande poudre	90			Monter les blancs et serrer avec le sucre semoule
	Farine	70			Mélanger les 2 préparations
	blancs d'oeufs	170			Dresser sur plaque et cuire à 230°C
	sucre semoule	60			
	POIDS TOTAL	***595***			
BISCUIT JOCONDE		1 plaque	3 plaques	1 plaque 610g	
	Œufs entiers	150	450	170	Monter les oeufs avec la poudre d'amande et
	Amande poudre	125	375	130	le sucre glace
	Sucre glace	125	375	130	Ajouter la farine tamisée
	Farine	30	90	35	Monter les blancs et serrer avec le sucre semoule
	Blancs d'œufs	90	270	120	Ajouter dans le 1er mélange avec le beurre fondu
	Sucre	30	90	10	
	beurre fondu	22	66	25	Dresser sur plaque et cuire à 230°C
	POIDS TOTAL	***572***	***1716***	***620***	Réserver au froid
PAIN DE GÊNES		moule de 22cm	1 plaque	**Bonne**	
	oeufs	100	315	200	Monter au ruban la pâte d'amande en incorporant
	pâte d'amande 50%	100	320	300	progressivement les oeufs en chauffant à 40°C
	levure chimique	2	4	3	Fondre le beurre avec le parfum choisi
	farine/fécule tamisée	20	60	44	Prélever une partie du mélange et incorporer le beurre fondu
	beurre fondu	30	100	80	Mélanger le tout en ajoutant la farine tamisée avec la levure
	Parfum (anis, orange...)	1	1	QS	chimique
	POIDS TOTAL	***253***	***800***	***627***	Cuire en moule à 160/180°C 15 à 20 minutes
BISCUIT MADELEINE		2 disques 22 cm			
	sucre	100			Blanchir les oeufs avec le sucre
	oeufs	110			Ajouter la farine tamisée avec la levure chimique
	farine	100			Incorporer le beurre fondu avec la vanille et les zestes
	levure chimique	3			Garnir 2 cercles de 22cm
	vanille	1			Parsemer de fruits si besoin
	citron râpé en zestes	2			Cuire à 200°C
	beurre fondu	100			
	POIDS TOTAL	***416***			
BISCUIT CHOCOLAT SANS FARINE		1 plaque			
	Jaunes d'oeufs	100			Faire légèrement blanchir les jaunes avec un peu de sucre
	Blancs d'oeufs	150			Monter les blancs et serrer avec le sucre restant
	sucre semoule	150			Ajouter les jaunes délicatement
	farine	8			Incorporer la farine et le cacao tamisés à la spatule
	cacao en poudre	35			dresser et cuire à 200°C env 10 mi nutes
	POIDS TOTAL	***443***			
FONDANT CHOCOLAT		12 moules GO 85			
	chocolat noir fondu	120	125	125	Fondre le beurre avec le chocolat
	Beurre	120	125	125	
	Sucre	100	165	130	Ajouter le sucre et les oeufs
	oeufs	150	165	165	Incorporer la farine et la levure tamisée
	Farine	100	65	70	Garnir les moules biens beurrés
	levure chimique	4		2	cuire à 180°C 7 à 8 minutes
	POIDS TOTAL	***594***	***645***	***617***	

Thème	LES BISCUITS MERINGUÉS et AUTRES				
Recettes	**Ingrédients**	**Poids en g**			**Techniques**
DACQUOIS		1 Plaque	2 disques 20	Autre	
	Amande poudre	250	125	250	Broyer la poudre d'amande, le sucre glace et la fécule puis tamiser
	Sucre glace	225	112	250	Monter les blancs et serrer avec le sucre
	fécule ou farine	60	30	50	Incorporer le mélange tamisé délicatement dans les blancs
	blancs d'oeufs + poudre	310	155	325	Étaler et saupoudrer 2 fois
	Sucre ou cassonade	135	68	125	Cuire à 170℃ au pulsé en viron 13 minutes
	POIDS TOTAL	***980***	***490***	***1000***	
DACQUOIS NOISETTE		1 Plaque	2 disques 20	tarte 24 cm	
	Amande poudre	150	75	40	Broyer la poudre d'amande, les noisettes grillés, le sucre glace et la fécule puis tamiser
	Noisettes grillées	100	50	40	
	Sucre glace	225	112	60	Monter les blancs et serrer avec le sucre
	fécule ou farine	60	30	15	Incorporer le mélange tamisé délicatement dans les blancs
	blancs d'oeufs + poudre	310	155	100	Étaler et saupoudrer 2 fois
	Sucre ou cassonade	135	68	55	Cuire à 170℃ au pulsé environ 13 minutes
	POIDS TOTAL	***980***	***490***	***310***	
DACQUOIS NOIX DE COCO		1 PLAQUE	2 disques 20		
	Amande poudre	100	50		Mélanger la poudre d'amande, la noix de coco, le sucre glace et la fécule
	Noix de coco râpée	150	75		
	Sucre glace	225	112		Monter les blancs et serrer avec le sucre
	fécule ou farine	60	30		Incorporer le mélange tamisé délicatement dans les blancs
	blancs d'oeufs + poudre	310	155		Étaler et saupoudrer 2 fois
	Sucre ou cassonade	135	68		Cuire à 170℃ au pulsé environ 13 minutes
	POIDS TOTAL	***980***	***490***		
SUCCÉS		1 plaque	2 disques 20		
	Amande poudre brutes	150	75		Broyer la poudre d'amande, le sucre glace et la fécule puis tamiser
	Sucre glace	150	75		Monter les blancs et serrer avec le sucre
	fécule ou farine	3	1,5		Incorporer le mélange tamisé délicatement dans les blancs
	blancs d'oeufs + poudre	300	150		Étaler et saupoudrer 2 fois
	Sucre ou cassonade	300	150		Cuire à 140℃ au pulsé environ 1 heure
	POIDS TOTAL	***903***	***451,5***		
BISCUIT ENTREMETS GLACÉS		1 plaque			
	pâte d'amande 70%	550			monter à la feuille la pâte d'amande détendue petit à petit avec les blancs crus et le sucre inverti
	blancs d'oeufs	220			
	sucre inverti	55			Ajouter le beurre fondu et monter la masse
	beurre fondu	165			Étaler et cuire à 180/190℃ à clé fe rmée
	POIDS TOTAL	***990***			
BISCUIT ROULADE		1 plaque			
	Jaunes d'oeufs	60			Blanchir les oeufs avec le sucre
	oeufs	150			Ajouter la farine tamisée avec la levure chimique
	sucre	100			Incorporer le beurre fondu avec la vanille et les zestes
	farine	75			Garnir 2 cercles de 22cm
	blancs d'oeufs	90			Parsemer de fruits si besoin
	sucre	17			Cuire à 200℃
	POIDS TOTAL	***492***			
BISCUIT ROYAL CHOCOLAT		1 plaque			
	T/T Amande	350			Faire légèrement blanchir les jaunes avec un peu de sucre
	Jaunes d'oeufs	10			Monter les blancs et serrer avec le sucre restant
	oeufs	150			Ajouter les jaunes délicatement
	beurre	80			
	chocolat noir fondu	80			Incorporer la farine et le cacao tamisés à la spatule
	farine	80			
	blancs d'oeufs	160			
	sucre semoule	25			dresser et cuire à 200℃ env 10 minu tes
	POIDS TOTAL	***935***			
BISCUIT SACHER (Bellouet) et pains de Gênes		2 plaques			
	pâte d'amande 50%	400	400		Mélanger la pâte d'amande avec le sucre glace et incorporer
	sucre glace	150	100		les oeufs progressivement
	oeufs	140	140		Tamiser la farine + le cacao poudre et fondre le beurre
	Jaunes d'oeufs	260	260		Monter les blancs et serrer avec le sucre semoule
	farine	125	125		Incorporer les blancs montés dans le mélange à base de pâte
	cacao poudre	125	4g levure		d'amande et incorporer farine +cacao puis beurre fondu
	beurre fondu	125	100		cuire les moules à 180℃ et les plaques à 240℃
	blancs d'oeufs	375	375		
	sucre semoule	150	125		
	POIDS TOTAL	***1850***			

Thème	LES PÂTES SÈCHES FRIABLES				
Recettes	**Ingrédients**	**Poids en g**			**Techniques**
		Tarte de 22cm			
PÂTE BRISÉE	Farine	200	250	1000	*Sabler la farine et le beurre froid en petits cubes*
	Beurre	120	150	600	*Ajouter les jaunes, l'eau et le sel*
	Sucre glace	0	0	0	*Pétrir légèrement sans corser*
	Jaunes d'oeufs	30	37,5	150	*Fraiser, abaisser en carré ou en rond et filmer*
	Eau	30	37,5	150	*Réserver au froid*
	Sel	4	5	20	
	POIDS TOTAL	***384***	***480***	***1920***	
		Tarte de 22cm			
PÂTE à FONCER	Farine	200	250	1000	*Sabler la farine et le beurre froid en petits cubes*
	Beurre	120	150	600	*Ajouter les oeufs, le sucre et le sel*
	Sucre glace	30	37,5	150	*Pétrir légèrement sans corser*
	oeufs	50	62,5	250	*Fraiser, abaisser en carré ou en rond et filmer*
	Sel	4	5	20	
	POIDS TOTAL	***404***	***505***	***2020***	*Réserver au froid*
		Tarte de 22cm			
PÂTE SABLÉE AMANDES	Farine	200	250	1000	*Sabler la farine et le beurre froid en petits cubes*
	Beurre	120	150	600	*Ajouter les oeufs, le sucre glace, la poudre d'amande et le sel*
	Sucre glace	90	112,5	450	
	Amande poudre	30	37,5	150	*Pétrir légèrement sans corser*
	oeufs	40	50	200	*Fraiser, abaisser en carré ou en rond et filmer*
	Vanille	1	1,25	5	*Réserver au froid*
	Sel	2	2,5	10	
	POIDS TOTAL	***483***	***603,75***	***2415***	
		Tarte de 22cm			
PÂTE SUCRÉE	Sucre glace	100	125	500	*Malaxer le beurre avec le sucre et la vanille*
	Vanille	1	1,25	5	*Ajouter les oeufs et le sel*
	Beurre	115	143,75	575	*Incorporer la farine*
	Oeufs	40	50	200	*Pétrir légèrement sans corser*
	sel	2	2,5	10	*Fraiser, abaisser en carré ou en rond et filmer*
	Farine	200	250	1000	
	POIDS TOTAL	***458***	***572,5***	***2290***	*Réserver au froid*
		Disque de 24cm		par sablage	
PÂTE SABLÉ BRETON	Beurre salé	70	175	280	*Mélanger ensemble le beurre, le sucre et le sel*
	sucre ou cassonade	65	162,5	235	*Ajouter les jaunes et la vanille*
	Vanille ou épices	1	2,5	3	*Incorporer la farine et la levure chimique*
	sel (si beurre doux)	1	2,5	5	*Pétrir légèrement sans corser et fraiser*
	Jaunes d'oeufs	30	75	65	*Abaisser entre 2 feuilles*
	Farine	100	250	350	*Réserver au froid*
	Levure chimique	4	10	10	
	POIDS TOTAL	***271***	***677,5***	***948***	
		1 kg de farine			
SPÉCULOS	Farine	1000	500		*Sabler la farine et le beurre froid en petits cubes*
	Beurre	500	250		*Ajouter tous les autres ingrédients*
	Oeufs	100	50		*Pétrir légèrement sans corser*
	Cassonade	500	250		*Fraiser, abaisser en carré ou en rond et filmer*
	Sucre semoule	150	75		*Abaisser à 3mm épaisseur*
	Sel	5	2,5		*Découper à la forme désirée*
	Lait	40	20		*Humidifier légèrement le dessus à l'eau*
	Levure chimique	15	7,5		*Saupoudrer de sucre semoule*
	Cannelle	20	10		*Cuire à 180℃ env 7minutes*
	POIDS TOTAL	***2330***	***1165***		
		1 kg de farine			
SABLÉS POCHE	Farine	1000	500	250	*Mélanger le beurre pommade, le sucre glace, les oeufs, les jaunes, le lait.*
	Fécule	130	65	32,5	
	Beurre	530	265	132,5	*Incorporer la farine, la fécule et la levure chimique*
	oeufs	160	80	40	*Dresser à la poche et douille cannelée*
	Jaunes d'oeufs	50	25	12,5	*Disposer des fruits confits choisis*
	Sucre glace vanillé	480	240	120	*cuire à 180℃*
	Lait	160	80	40	*Glacer le dessous de couverture noire*
	Levure chimique	17	8,5	4,25	
	POIDS TOTAL	***2527***	***1263,5***	***631,75***	

Thème	LES PÂTES DE BASE				
Recettes	**Ingrédients**	**Poids en g**			**Techniques**
PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE (croissants)		40 à 42 pièces	20 à 21 pièces	avec poolish	Délayer la levure avec l'eau, les œufs et la poudre de lait
	farine T55			***150*** + 300	Ajouter le reste des ingrédients et pétrir légèrement selon
	Farine de gruau	1000	500	***150*** + 300	la force de la farine utilisée
	eau	500	250	***170*** + 300	Faire pointer environ 30 Minutes à température ambiante
	poudre de lait	25	12	25	puis mettre au frais 2 à 3 heures
	oeufs	100	50	50	Rabattre la pâte sans la replier puis remettre au frais
	levure biologique fraîche	35	18	***5*** + 25	Donner 3 tours simples avec le beurre froid assoupli
	beurre fondu froid	100	50	***100***	Abaisser à 3 mm, façonner, pousser à 27°C 90-95% hydro
	sucre	140	70	130	Dorer et cuire 13 à 15 minutes à 180°C au pulsé
	sel	23	11,5	20	*Pétrir la poolish bien lisse, couvrir et réserver 15h à 20°C*
	Poids de la détrempe	**1923**	**961,5**	**1725**	*Le lendemain pétrir avec la poolish san corser*
	Beurre de tourage	600	300	600	*Reposer étaler 15 mn au congélateur.*
	POIDS TOTAL	***2523***	***1261,5***	***2325***	*Donner sans repos 1 tour double et 1 tour simple, repos 30 mn et détailler*
PÂTE à BRIOCHE		40 à 42 pièces	20 à 21 pièces		Délayer la levure avec le lait et les œufs
	Farine de gruau	1000	500		Ajouter la farine, le sucre et le sel. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse
	lait	100	50		Incorporer progressivement le beurre assoupli
	oeufs	500	250		Faire pointer environ 30 Minutes à température ambiante
	levure	40	20		puis mettre au frais 2 à 3 heures
	sucre	140	70		Rabattre la pâte en la repliant comme pour tourer
	sel	21	10		Remette de nouveau au frais et rabattre une seconde fois
	beurre	550	275		Façonner, dorer et mettre en pousse à 27°C. Dorer et Cuire à 170°C/180°C
	POIDS TOTAL	***2351***	***1175***		Démouler à la sortie du four
PÂTE à BABAS		15 /18 individuels	Blin	**S. Glacier**	Émietter la levure dans l'eau ou le lait
	levure biologique fraîche	12	24	12	Ajouter les 3/4 des oeufs puis la farine
	eau ou lait	100	200	20	Pétrir pour corser la pâte et rehydrater avec le reste des œufs
	oeufs	125	250	200	Laisser pousser légèrement (pointage) et ajouter le beurre juste tiède
	beurre	75	150	80	Mélanger, garnir les moules à mi hauteur et faire pousser
	Farine de gruau	250	500	250	Cuire à 180/200°C env 25 minutes selon la taille des pièces
	sucre	15	30	10	Tremper dans un sirop parfumé à 15°B frémissant
	Sel	5	10	5	Égoutter et arroser de rhum
	POIDS TOTAL	***582***	***1164***	***582***	Napper et garnir de crème et de fruits
PÂTE à CHOUX		16 à 18 pièces	1 litre de base		
	eau	150	600		Faire bouillir les liquides, le sucre, le sel et le beurre en cubes
	lait	100	400		Tamiser les farines (dosage variable selon les farines utilisées)
	Beurre	100	400		Incorporer les farines tamisées et remuer énergiquement
	sucre	5	20		Dessécher à feu moyen
	sel	5	20		Débarrasser et laisser légèrement refroidir
	Farine gruau	50	200		Incorporer les oeufs progressivement
	farine T55	100	400		Ajuster la consistance (ni dure ni liquide)
	oeufs	225	900		Dresser, dorer et cuire ouras ouvert
	POIDS TOTAL	***735***	***2940***		
PÂTE FEUILLETÉE		1 k de farine	paton 1 kg	500g farine	Fondre le beurre et préparer l'eau glacée
	Farine de gruau	250	100	125	Pétrir tous les ingrédients sans trop corser la pâte
	Farine T55	750	300	375	Former des boules et inciser généreusement en croix
	eau glacée	450	175	225	filmer et réserver au frais. Assouplir le beurre avant de Tourer
	vinaigre	20	10	10	Donner 6 tours simples par série de 2 (1 h repos mini entre
	sel	23	10	11	les séries de 2 tours) ou alterner tours doubles et simples
	beurre fondu froid	300	120	150	Abaisser et refroidir l'abaisse avant de détailler
	Poids de la détrempe	***1793***	***715***	***896***	Détailler, façonner et dorer au jaunes d'oeufs
	Beurre de tourage	800	300	400	Rayer en incisant la pâte et laisser reposer avant cuisson
	POIDS TOTAL	***2593***	***1015***	***1296***	Cuire à four chaud au départ puis réduire la température
PÂTE FEUILLETÉE VIENNOIS		1 kg de farine			
	Farine	1000	400		Réaliser une détrempe avec la farine, l'eau, le lait, les oeufs
	eau glacée	200	80		le sucre, le sel et le beurre fondu
	Oeufs	100	40		Former des boules et inciser généreusement en croix
	lait	200	75		filmer et réserver au frais. Assouplir le beurre avant de tourer
	Sucre semoule	50	20		Donner 6 tours simples par série de 2 (1 h repos mini entre
	Sel	22	9		les séries de 2 tours) ou alterner tours doubles et simples
	beurre fondu froid	200	80		Abaisser et refroidir l'abaisse avant de détailler
	Poids de la détrempe	***1772***	***704***		Détailler, façonner et dorer au jaunes d'oeufs
	Beurre de tourage	800	310		Rayer en incisant la pâte et laisser reposer avant cuisson
	POIDS TOTAL	***2572***	***1014***		Cuire à four chaud au départ puis réduire la température

Thème	LES CRÈMES DE BASE (1)				
Recettes	**Ingrédients**	**Poids en g**			**Techniques**
CRÈME PÂTISSIÈRE					
	Lait	1000			faire bouillir le lait avec le beurre et une petite partie du sucre
	beurre	100			Blanchir les oeufs et le sucre puis ajouter la poudre à crème
	oeufs	100			Délayer l'appareil avec un peu de lait bouillant
	Jaunes d'oeufs	80			Cuire le tout à forte ébullition
	sucre semoule	225			Débarrasser sur plaque filmée et filmer au contact
	poudre à crème	90			refroidir rapidement
	ou 1/2 farine + 1/2 poudre à crème	100			Travailler la crème froide pour la lisser avant utilisation
	POIDS TOTAL	***1595***			
CRÈME DIPLOMATE (crème Madame)			2 disques 20		
	crème pâtissière	1000	500		Cuire la crème pâtissière et incorporer la gélatine ramollie
	gélatine	16	8		dans la crème chaude. Refroidir rapidement
	crème fouettée peu sucrée	700	350		Travailler la crème froide pour la lisser (chauffer si besoin)
	POIDS TOTAL	***1716***	***858***		Ajouter la crème fouettée
CRÈME FRAISIER DIPLOMATE		2 cercles 22			
	crème pâtissière	600			Lisser la crème pâtissière et parfumer à souhait
	gélatine	7,5			Fondre la gélatine
	crème fouettée	300			incorporer la crème progressivement dans la gélatine chaude
	POIDS TOTAL	***907,5***			Ajouter la crème fouettée
CRÈME CHIBOUST			25 cercles 8cm		
	lait	500	0		Faire bouillir les éléments liquide
	jus de citron + zestes	0	300		Blanchir les jaunes avec le sucre et ajouter la poudre à crème
	eau	0	75		Cuire le tout à forte ébullition et ajouter la gélatine ramollie
	sucre	30	130		Débarrasser dans une bassine et filmer pour garder la chaleur
	Jaunes d'oeufs	100	240		Monter les blancs pas trop fermes et serrer avec le sucre cuit
	poudre à crème	50	45		Fouetter jusqu'à refroidissement légèrement tiède
	gélatine	7,5	12		Incorporer délicatement la meringue dans la crème encore
	blancs d'oeufs	200	225		tiède et utiliser rapidement
	sucre cuit à 121°C	250	330		Consommer dans les 12h
	POIDS TOTAL	***1137,5***	***1357***		
CRÈME MOUSSELINE		4 entremets 22cm	avec meringue		
	lait	1000	1000		Faire bouillit le lait avec le beurre et une petite partie du sucre
	beurre	200	200		Blanchir les oeufs et le sucre puis ajouter la poudre à crème
	sucre	400	300		Délayer l'appareil avec un peu de lait bouillant
	Jaunes d'oeufs	0	80		Cuire le tout à forte ébullition
	oeufs	200	100		Débarrasser sur plaque filmée et filmer au contact
	poudre à crème	130	125		refroidir rapidement
	beurre pommade	300	300		Travailler la crème froide pour la lisser avant utilisation
	meringue italienne	0	250		Incorporer la crème progressivement dans le beurre pommade
	POIDS TOTAL	***2230***	***2355***		Ajouter délicatement la meringue italienne
CRÈME ANGLAISE					
	lait ou 1/2 lait + 1/2 crème	1000			Faire bouillir le lait et le parfum avec un peu de sucre
	sucre	225			Blanchir les jaunes avec le sucre
	Jaunes d'oeufs	200			Cuire le tout à la nappe (84°C)
	POIDS TOTAL	***1425***			Passer au chinois et refroidir rapidement sur glaçons
CRÈME BAVAROISE			1 cercle 22cm		
	Lait	1000	350		Réaliser une crème anglaise avec le lait, le sucre et les jaunes
	sucre	300	105		Ajouter la gélatine ramollie
	Jaunes d'oeufs	200	70		Refroidir à 20°C
	gélatine	25	8,75		Ajouter la crème fouettée pas trop ferme
	crème fouettée	1000	350		Utiliser rapidement
	POIDS TOTAL	***2525***	***883,75***		
CRÈME BAVAROISE					
	crème anglaise de base	500			Peser la crème anglaise froide (réchauffer légèrement si trop froide)
	gélatine	9			Fondre la gélatine
	crème fouetté peu sucrée	330			ajouter progressivement l'anglaise dans la gélatine chaude
	POIDS TOTAL	839			Incorporer la crème fouettée pas trop ferme
CRÈME BRULÈE		9 à 10 plats			Faire bouillir le lait, la crème, la vanille fendue grattée
	Lait	260			et une petite partie du sucre
	crème	740			Blanchir les jaunes et le sucre
	vanille gousse de 4g pièce	8			Verser une partie du liquide bouillant sur l'appareil
	sucre	160			Remettre le tout dans la casserole et laisser cuire hors du feu
	Jaunes d'oeufs	180			Passer au chinois et garnir les plats (env 145g)
	POIDS TOTAL	***1348***			Cuire à 90°C 1h à 1h30, refroidir et caraméliser à la cassonade

Thème	LES CRÈMES DE BASE (2)				
Recettes	**Ingrédients**	**Poids en g**			**Techniques**
CRÈME D'AMANDE		1 tarte 22cm	1 cercle 20cm		
	Beurre pommade	100	70		*ramollir le beurre en pommade*
	sucre glace	100	70		*Ajouter successivement le sucre glace et la poudre d'amande*
	Amande poudre	100	70		*Incorporer les oeufs progressivement*
	oeufs	80	60		*Ajouter la poudre à crème puis l'alcool*
	poudre à crème /farine (facultatif)	10	0		
	Alcool (facultatif)	5	0		
	POIDS TOTAL	***395***	***270***		
CRÈME FRANGIPANE		5 galettes 28 cm			
	Crème d'amande	1000			*Incorporer la crème d'amande à base de poudre à crème*
	crème pâtissière	275			*dans la crème pâtissière*
	purée abricot	75			*Ajouter la purée d'abricot puis l'alcool*
	Alcool (facultatif)	50			
	POIDS TOTAL	***1400***			
CRÈME PARIS-BREST		2 couronnes 22			
	crème pâtissière	700	1000		*Ramollir le beurre en pommade*
	beurre pommade	300	450		*Ajouter le praliné*
	praliné	200	300		*Incorporer progressivement la crème pâtissière lisse*
	cognac ou rhum (facultatif)	10	15		*en fouettant énergiquement*
	POIDS TOTAL	***1210***	***1765***		*Chauffer légèrement si la crème tranche*
CRÈME CITRON		1 tarte 22cm	1 kg de crème		
	jus de citron	135	190		*Faire chauffer l'eau, le jus de citron, les zestes râpés fins*
	eau	40	50		
	zestes de citron	2	3		*Blanchir les oeufs et le sucre*
	crème liquide	50	70		*Ajouter la poudre à crème et la crème liquide*
	oeufs	180	250		*cuire le tout à feu doux*
	Jaunes d'oeufs	60	80		*Stopper au début d'ébullition*
	sucre	140	195		*Ajouter le beurre en morceaux et lisser*
	poudre à crème	18	25		*Garnir la tarte ou réserver au frais et filmer*
	beurre	100	140		
	POIDS TOTAL	***725***	***1003***		
CRÈME AU BEURRE CLASSIQUE		1 moka 22cm	1 kg de crème	standard	
	Jaunes d'oeufs	125	175	200	*Monter le beurre*
	sucre cuit à 121°C	250	350	500	*cuire le sucre à 121°C et verser sur les jaunes*
	beurre monté	375	500	1000	*Fouetter jusqu'à refroidissement*
	POIDS TOTAL	***750***	***1025***	***1700***	*Ajouter le beurre monté*
CRÈME AU BEURRE à LA MERINGUE		1 moka 22cm	1 kg de crème	Délicéo	
	beurre monté	375	500	500	*Monter le beurre*
	blancs d'oeufs	125	150	175	*cuire le sucre à 121°C et verser sur les blancs mousseux*
	sucre cuit à 121°C	250	300	350	*Fouetter jusqu'à refroidissement*
	POIDS TOTAL	***750***	***950***	***1025***	*Ajouter le beurre monté*
CRÈME AU BEURRE à LA MERINGUE ET ANGLAISE		1 kg de beurre	1 kg de crème		*Monter le beurre*
	lait	230	110		*Faire bouillir le lait, les sucres et les jaunes (comme anglaise)*
	sucre	190	90		
	glucose atomisé	60	30		*Fouetter jusqu'à refroidissement et réserver*
	Jaunes d'oeufs	190	90		*cuire le sucre à 121°C et verser sur les blancs mousseux*
	beurre monté	**1000**	480		*Fouetter jusqu'à refroidissement*
	sucre cuit à 121°C	260	130		*Incorporer le beurre dans la crème anglaise et ajouter la meringue froide*
	blancs d'oeufs	130	70		
	POIDS TOTAL	***2060***	***1000***		
CRÈME AU BEURRE BLIN		recette 1	recette 2		
	Lait	200			*Cuire le lait et le sucre à 110°C dans une grande russe*
	sucre	400			*verser sur les jaunes et les blancs mélangés*
	Jaunes d'oeufs	200			*Fouetter jusqu'à refroidissement*
	blancs d'oeufs	120			*Incorporer dans le beurre monté*
	sucre cuit à 121°C				
	beurre monté	1000			
	POIDS TOTAL	***1920***	***0***		
BAVAROISE AUX FRUITS		1 charlotte 22 cm			
	Purée de fruits (poires)	350			*Faire bouillir la purée de fruits (purée + jus si besoin)*
	Jaunes d'oeufs	35			*blanchir les jaunes et le sucre*
	sucre	60			*cuire le tout ébullition*
	gélatine	8,5			*ajouter la gélatine ramollie*
	Alcool (facultatif)	20			*refroidir à 20°C*
	crème fouettée	350			*Incorporer la crème fouettée*
	POIDS TOTAL	**823,5**			

Thème	LES MOUSSES COURANTES				
Recettes	**Ingrédients**	**Poids en g**			**Techniques**
MOUSSE DE FRUITS DOUX		1 cercle 22cm	1 kg de purée	sans meringue	
	Purée de fruits sucrée	325	1000	325	Faire bouillir 1/3 de la purée et ajouter la gélatine fondue chaude
	gélatine	8,5	25	8,5	Ajouter le reste de purée froide
	sucre	65	200	65	refroidir jusqu'à 20℃ (attendre un si gne de gélification)
	blancs d'oeufs + poudre	35	120	0	verser le sucre cuit sur les blancs mousseux et fouetter
	crème fouettée	250	750	300	jusqu'à refroidissement. Monter la crème pas trop ferme
	POIDS TOTAL	***683,5***	***2095***	***698,5***	Incorporer la meringue et la crème dans la purée froide
LES MOUSSES DE FRUITS SEMI ACIDES (framboises, griottes, fruits des bois, banane...)		1 cercle 22cm	1 kg de purée	sans meringue	
	Purée de fruits sucrée	300	1000	300	Faire bouillir 1/3 de la purée et ajouter la gélatine fondue chaude
	gélatine	8	26	8	Ajouter le reste de purée froide
	sucre	80	250	80	refroidir jusqu'à 20℃ (attendre un signe de gélifi cation)
	blancs d'oeufs + poudre	50	150	0	verser le sucre cuit sur les blancs mousseux et fouetter
	crème fouettée	270	900	325	jusqu'à refroidissement. Monter la crème pas trop ferme
	POIDS TOTAL	***708***	***2326***	***713***	Incorporer la meringue et la crème dans la purée froide
LES MOUSSES DE FRUITS ACIDES (cassis, passion, kalamansi...)		1 cercle 22cm	1 kg de purée	sans meringue	
	Purée de fruits sucrée	275	1000	275	Faire bouillir 1/3 de la purée et ajouter la gélatine fondue chaude
	gélatine	8	30	8	Ajouter le reste de purée froide
	sucre	95	350	95	refroidir jusqu'à 20℃ (attendre un signe de gélifi cation)
	blancs d'oeufs + poudre	55	200	0	verser le sucre cuit sur les blancs mousseux et fouetter
	crème fouettée	275	1000	325	jusqu'à refroidissement. Monter la crème pas trop ferme
	POIDS TOTAL	***708***	***2580***	***703***	Incorporer la meringue et la crème dans la purée froide
MOUSSE CHOCOLAT AVEC APP BOMBE		cadre 2cm ep	1 disque 20x2		
	crème liquide	150	30		Faire bouillir la crème, ajouter la gélatine et verser sur le chocolat
	gélatine	8	2		Verser le sucre cuit sur les jaunes et monter l'appareil
	chocolat noir fondu	400	80		Monter la crème fouettée pas trop ferme
	Jaunes d'oeufs	150	30		Mélanger grossièrement l'appareil à bombe avec la crème fouettée
	sucre cuit à 121℃	100	20		Incorporer délicatement dans le chocolat fondu à 40℃
	crème fouettée	800	160		
	POIDS TOTAL	***1608***	***322***		
MOUSSE CHOCOLAT A BASE ANGLAISE			1 disque 22x2		
	lait	250		110	faire bouillir le lait et la crème
	crème	250		110	Blanchir les oeufs avec le sucre
	Jaunes d'oeufs	100		50	Cuire le tout à 83℃ et ajouter la gélatine ramollie
	sucre	45		22	Verser sur le chocolat
	Poids de crème anglaise	**645**	**100**	**292**	Monter la crème fouettée pas trop ferme
	gélatine	10	2	4	Incorporer délicatement la crème fouettée dans la crème
	chocolat noir fondu	750	125	325	chocolat à 35/40℃
	crème fouettée	1000	200	450	
	POIDS TOTAL	***2405***	***427***	***1071***	
MOUSSE CHOCOLAT SIMPLIFIÉE		1 cercle 22cm		6 coupes	Faire bouillir la crème liquide avec le sucre
	crème liquide	100	100	*150*	Ajouter la gélatine
	sucre	15	15	*60 (blancs)*	Verser sur le chocolat haché fin
	gélatine	2	2	*6*	A 40℃, Incorporer la crème fouettée pas trop ferme
	Jaunes d'oeufs			*40*	Utiliser aussitôt
	chocolat noir fondu	150	100	*250*	*Faire bouillir la crème et ajouter la gélatine*
	crème fouettée	250	200		*Verser progressivement sur le chocolat fondu*
	blancs d'œufs	0		*325*	*Ajouter les jaunes et émulsionner*
	POIDS TOTAL	***517***	***417***	***771***	*Incorporer les blancs en neige pas trop fermes*
CREME BRULEE INSERT					
	crème liquide	500			Faire bouillir la crème avec 1 gousse de vanille gratée
	Jaunes d'oeufs	100			Blanchir les jaunes et le sucre sans faire mousser
	sucre	90			Cuire la crème à 85℃
	gélatine	4			Ajouter la gélatine
	POIDS TOTAL	***694***			Couler en cercle filmé et passer en cellule
MOUSSE AU CITRON					
	Jus de citron	250			Mélanger dans l'ordre les oeufs, le sucre, la crème liquide
	citrons râpés	5			et la poudre à crème
	sucre	50			Cuire à ébullition avec le jus de citron et les zestes
	oeufs	200			Ajouter la gélatine
	crème liquide	50			Refroidir à 25℃
	poudre à crème pâtissière	25			Monter la crème fouettée pas trop ferme
	gélatine	10			Verser le sucre cuit sur les blancs mousseux et fouetter
	meringue italienne	250			jusqu'à refroidissement.
	crème fouettée	500			Incorporer la meringue et la crème dans la crème de citron
	POIDS TOTAL	***1340***			

Thème	LES MOUSSES COURANTES (2)				
Recettes	**Ingrédients**	**Poids en g**			**Techniques**
		8 pers	1 cercle 22cm	classique	
PANNA COTTA	crème liquide	250	375	250	*Faire bouillir la crème avec le beurre, le sucre et les aromes*
	beurre	15	22	10	*Ajouter la gélatine*
	vanille gousse pièce	0,5	1	0,5	*refroidir jusqu'à 20℃ (attendre un signe de gélifi cation)*
	zestes de citron pièce	0,5	1	0,5	*Ajouter la crème fouettée pas trop ferme*
	sucre	40	60	40	*Garnir le cercles*
	gélatine	5	7,5	3,5	*Passer au froid*
	crème fouettée	225	340	100	
	POIDS TOTAL	***536***	***806,5***	***404,5***	
		1 cercle 22cm			
MOUSSE BLANC MANGER	lait	250	1000	375	*Faire bouillir le lait, la crème et la vanille*
	crème liquide	65	250	95	*Ajouter la poudre d'amande*
	amande poudre	65	250	95	*laisser infuser couvert pendant 10 minutes*
	vanille gousse pièce	0,25	1	0,375	*Passer au chinois étamine*
	mélange infusé amande	250	1000	375	*Récuper le mélange infusé*
	sirop d'orgeat	25	100	38	*Ajouter le sucre et réchauffer le mélange*
	sucre	63	250	94	*Ajouter la gélatine*
	amande amère en gouttes	0,5	2	0,75	*Ajouter le sirop d'orgeat*
	Gélatine	5,5	22	8,5	*refroidir jusqu'à 20℃ (attendre un signe de gélifi cation)*
	crème fouettée	250	1000	375	*Ajouter la crème fouettée pas trop ferme*
	POIDS TOTAL	***974,25***	***3875***	***1456,625***	
CREME LEGERE AU CITRON	crème pâtissière	375			*Lisser la crème pâtissière*
	jus de citron	100			*Ajouter le jus de citron*
	gélatine	15			*Fondre la gélatine et ajouter la pâtissère au citron*
	crème fouettée	675			*Incorporer la crème fouettée sucrée*
	sucre	100			
	POIDS TOTAL	***1265***			
CREME DIPLOMATE PRALINE	crème pâtissière	600			*Lisser la crème pâtissière*
	praliné	130			*Ajouter le praliné*
	gélatine	8			*Fondre la gélatine et ajouter la pâtissière au praliné*
	crème fouettée	400			*Incorporer la crème fouettée*
	POIDS TOTAL	***1138***			
MOUSSE CHOCOLAT CARAMEL	sucre	150			*Cuire le sucre au caramel foncé*
	crème liquide	400			*Décuire avec la crème liquide*
	jaunes d'œufs	100			*Ajouter les jaunes d'œufs et cuire à 85℃*
	chocolat	600			*Versre sur le chocolat haché*
	crème fouettée	1200			*Incorporer la crème fouettée*
	POIDS TOTAL	***2450***			
		1 cercle 22cm			
GÉLIFIÉ DE FRUITS DOUX	Purée de fruits sucrée	170	500		*Faire bouillir la purée avec le sucre et la vanille éventuellement*
	vanille et ou jus de citron	5	10,5		*Ajouter le jus de citron et la gélatine fondu*
	sucre	20	70		*Verser dans des moules ou cercles filmés*
	gélatine	4	12,5		*Passer en cellule*
	POIDS TOTAL	***199***	***593***		*Démouler*
GÉLIFIÉ DE FRUITS ACIDES (passion)	Purée de fruits sucrée	500			*Faire bouillir la purée avec le sucre et la vanille éventuellement*
	pectine jaune	8			*Ajouter le jus de citron et la gélatine fondu*
	sucre	300			*Verser dans des moules ou cercles filmés*
	gélatine	10			*Passer en cellule*
	POIDS TOTAL	***818***			*Démouler*
Mousse chocolat	lait entier	950	100		*Faire bouillir le lait et le sucre inverti*
	sucre inverti	35	4		*Ajouter la gélatine*
	gélatine	25	2,5		*verser sur les couvertures hachées finement*
	couverture lactée	320	35		*Ajouter la crème fouettée dans la base chocolatée à 40°c*
	couverture noire	900	95		
	crème fouettée	1900	200		
	POIDS TOTAL	**4130**	**436,5**		

Thème	*LES GLAÇAGES*				
Recettes	**Ingrédients**	**Poids en g**			**Techniques**
GLAÇAGE CHOCOLAT NOIR		Lenôtre	Classique	Opéra	
	chocolat 55%	150	425	200	*Faire bouillir les éléments liquides, les sucre et le cacao poudre*
	pâte à glacer	750	0	500	*Verser sur les chocolats concassés fins*
	eau	130	250	0	*Mixer légérement*
	sucre	170	170	0	*Utiliser vers 35°C*
	crème liquide	375	300	0	
	glucose	75	50	0	
	cacao poudre		75		
	huile arachide			340	
	POIDS TOTAL	***1650***	***1270***	***1040***	
GLAÇAGE NEUTRE		Lenôtre	Meignaud		
	eau	190	400		*Faire bouillir le mélange*
	sucre	200	0		*Laisser refroidir*
	pectine NH	20	0		*Mixer pour le glaçage au nappage*
	glucose	0	0		
	nappage neutre	0	1000		
	POIDS TOTAL	***410***	***1400***	***0***	
Sirop pour caraméliser des fruits secs		Rorh	Lenôtre		
	eau	100	100		*Cuire le sucre à 110°C*
	sucre	200	200		*Ajouter les amandes ou autres fruits secs*
	trimoline	20			*Faire sabler*
	sucre semoule	0	20		*Poursuivre la cuisson jusqu'à coloration*
	fruits secs	1000	800		*Ajouter un peu de sucre semoule (20g) avants de débarrasser*
	POIDS TOTAL	***1320***	***1120***		*pour séparer les fruits secs*
Gelée miroir au fruits					
	purée de fruits	500	100		*Chauffer le tout à feu doux*
	sucre inverti	130			*Ajouter la gélatine*
	gélatine	8			*Mixer si besoin*
	nappage neutre		500		
	eau	50			
	POIDS TOTAL	***688***	***600***		
Glaçage lacté					
	lait	250			*Concasser le chocolat et la pâte à glacer*
	glucose	100			*faire bouillir le lait et le glucose*
	gélatine	10			*Ajouter la gélatine ramollie*
	couverture lactée	300			*Verser sur les chocolats hachés*
	pâte à glacer lactée	300			*Mixer et utiliser vers 25°/ 30°C*
	POIDS TOTAL	***960***			
Glaçage ivoire					
	lait	250	400		*Concasser le chocolat et la pâte à glacer*
	glucose	30	35		*faire bouillir le lait et le glucose*
	gélatine	8	10		*Ajouter la gélatine ramollie*
	chocolat blanc	300	500		*Verser sur les chocolats hachés*
	pâte à glacer ivoire	300	0		*Ajouter l'oxyde de titane*
	sucre	0	130		*Mixer et utiliser vers 25°/ 30°C*
	oxyde de titane	2	3		
	POIDS TOTAL	***890***	***1078***		
Glaçage au café					
	crème liquide	400			*Concasser le chocolat et la pâte à glacer*
	trablit (estrait de café)	15			*Faire bouillir la crème, l'extrait de café et le glucose*
	glucose	100			*Ajouter la gélatine ramollie*
	couverture lactée ou KF	300			*Verser sur les chocolats hachés*
	gélatine	10			
	POIDS TOTAL	***825***			
Glaçage Praliné					
	crème liquide	75			
	praliné	60			*Réaliser une ganache avec la couverture, le praliné et la crème*
	nappage neutre	225			*bouillante*
	eau	55			*Ajouter ensuite le nappage détendu avec de l'eau*
	couverture lactée	175			
	POIDS TOTAL	***590***			

Thème	Macarons à la meringue italienne (T 2009)				
Recettes	**Ingrédients**	**Poids en g**			**Techniques**
Macarons café (4 plaques)		Macarons	Garniture		1- monter au batteur le sucre glace + la poudre d'amandes +
	sucre glace	500	225	*crème*	les blancs d'œufs liquides et le café soluble
	poudre d'amandes	500	412	*couv café*	2- cuire le sucre semoule et l'eau à 120°C
	blancs d'œufs liquides	210	55	*trimoline*	3- verser sur les blancs montés et fouetter
	café soluble	37	55	*beurre AOC*	4- lorsque la meringue est presque froide, incorporer dans
	sucre semoule	450			la base macarons et macaronner le mélange (retomber)
	eau	125			5- dresser, crouter légèrement et enfourner à 160°C
	blancs d'œufs	150			6- cuire à 140°C / 160°C environ 8 minutes selon les fours
	POIDS TOTAL	***1972***	***747***	***0***	7- fourer avec la garniture après cuisson
Macarons citron (4 plaques)		Macarons	Garniture		
	sucre glace	500	750		1- monter au batteur le sucre glace + la poudre d'amandes +
	poudre d'amandes	500		*crème de citron*	les blancs d'œufs liquides et les zestes + arome
	blancs d'œufs liquides	210			2- cuire le sucre semoule et l'eau à 120°C
	colorant jaune	QS			3- verser sur les blancs montés et fouetter
	arome et zestes de citron	QS			4- lorsque la meringue est presque froide, incorporer dans
	sucre semoule	450			la base macarons et macaronner le mélange (retomber)
	eau	125			5- dresser, crouter légèrement et enfourner à 160°C
	blancs d'œufs	150			6- cuire à 140°C / 160°C environ 8 minutes selon les fours
	POIDS TOTAL	***1935***	***750***	***0***	7- fourer avec la garniture après cuisson
Macarons framboises (4 plaques)		Macarons	Garniture		
	sucre glace	500	625	*framboises*	1- monter au batteur le sucre glace + la poudre d'amandes +
	poudre d'amandes	500	310	*sucre*	les blancs d'œufs liquides et l'aromatic
	blancs d'œufs liquides	210	200	*glucose*	2- cuire le sucre semoule et l'eau à 120°C
	colorant rouge cerise	QS	15	*jus citron*	3- verser sur les blancs montés et fouetter
	aromatic framboise	QS	20	*pectine*	4- lorsque la meringue est presque froide, incorporer dans
	sucre semoule	450			la base macarons et macaronner le mélange (retomber)
	eau	125			5- dresser, crouter légèrement et enfourner à 160°C
	blancs d'œufs	150			6- cuire à 140°C / 160°C environ 8 minutes selon les fours
	POIDS TOTAL	***1935***	***1170***	***0***	7- fourer avec la garniture après cuisson
Macarons pistache (4 plaques)		Macarons	Garniture		
	sucre glace	500	380	*pâte amand*	1- monter au batteur le sucre glace + la poudre d'amandes +
	poudre d'amandes	500	380	*beurre AOC*	les blancs d'œufs liquides et la pâte de pistache
	blancs d'œufs liquides	210	125	*blancs*	2- cuire le sucre semoule et l'eau à 120°C
	colorant vert et jaune	QS	125	*sucre*	3- verser sur les blancs montés et fouetter
	pâte de pistache	15	150	*p. pistache*	4- lorsque la meringue est presque froide, incorporer dans
	sucre semoule	450			la base macarons et macaronner le mélange (retomber)
	eau	125			5- dresser, crouter légèrement et enfourner à 160°C
	blancs d'œufs	150			6- cuire à 140°C / 160°C environ 8 minutes selon les fours
	POIDS TOTAL	***1950***	***1160***	***0***	7- fourer avec la garniture après cuisson
Macarons violette (4 plaques)		Macarons	Garniture		
	sucre glace	500	700		1- monter au batteur le sucre glace + la poudre d'amandes +
	poudre d'amandes	500		*crème au beurre à la violette*	les blancs d'œufs liquides
	blancs d'œufs liquides	210			2- cuire le sucre semoule et l'eau à 120°C
	colorant violet	QS			3- verser sur les blancs montés et fouetter
	arome violette	QS			4- lorsque la meringue est presque froide, incorporer dans
	sucre semoule	450			la base macarons, macaronner le mélange avec arome
	eau	125			5- dresser, crouter légèrement et enfourner à 160°C
	blancs d'œufs	150			6- cuire à 140°C / 160°C environ 8 minutes selon les fours
	POIDS TOTAL	***1935***	***700***	***0***	7- fourer avec la garniture après cuisson
Macarons chocolat (4 plaques)		Macarons	Garniture		1- monter au batteur le sucre glace + la poudre d'amandes +
	sucre glace	500	500	*crème*	les blancs d'œufs liquides et les cacaos poudre et pâte fondu
	poudre d'amandes	500	500	*chocolat*	2- cuire le sucre semoule et l'eau à 120°C
	blancs d'œufs liquides	210	50	*beurre*	3- verser sur les blancs montés et fouetter
	cacao poudre	50			4- lorsque la meringue est presque froide, incorporer dans
	pâte de cacao	70			la base macarons et macaronner le mélange (retomber)
	sucre semoule	450			
	eau	125			5- dresser, crouter légèrement et enfourner à 160°C
	blancs d'œufs	150			6- cuire à 140°C / 160°C environ 8 minutes selon les fours
	POIDS TOTAL	***2055***	***1050***	***0***	7- fourer avec la garniture après cuisson

Thème	Recettes Michalak					
Recettes	**Ingrédients**	**Poids en g**				**Techniques**
Mousse chocolat		Verrines	ganache			1- verser le lait bouillant en 3 fois sur les chocolats hachés
	lait	250	160			Mélanger au fouet
	cème liquide		160			2- ajouter les jaunes d'œufs dans le mélange à 45°c
	chocolat noir	200	200			3- ajouter le beurre en petis cubes et mixer
	chocolat au lait	50				4- Incorporer la crème montée pas trop ferme
	jaunes d'œufs	40	60			5- Garnir les verres et réserver au frais au moins 2 heures
	sucre		50			6- déguster à 13°c
	beurre	30				Cuire une crème anglaise et verser sur le chocolat
	crème fouettée	200				Mixer et réserver 2 heures au frais
	POIDS TOTAL	***770***	***630***		***0***	Dresser à la poche
Crème chantilly		crème épaisse	Caramel	mascarpone	Choc sésame	
	crème liquide	300	350	400	*350*	Mélanger tous les ingrédients
	crème épaisse	200				Monter en chantilly
	mascarpone			200		
	sucre ou cassonade	50	80	50		*Faire boullir la crème et infuser 15 minutes avec le sésame grillée*
	gélatine		2			*Passer au chinois et verser la crème chaude sur le chocolat*
	sésame grillé				*20*	*Mixer et réserver 12 H au frais*
	chocolat au lait				*125*	*Monter en chantilly*
	vanille gousse	1		1		
	POIDS TOTAL	***551***	***432***		***495***	
Crème gélifiée au caramel						Cuire le sucre avec l'eau au caramel
	sucre	160				Incorporer la crème en plusieurs fois
	eau	50				Porter à ébullition 2 minutes
	gélatine	5				ajouter la gélatine
	crème liquide	600				Verser dans les verres ou moules choisis
	POIDS TOTAL	***815***	***0***		***0***	
Cake		8 pers				
	œufs	115				Blanchir les œufs et le sucre
	sucre	150				Ajouter la crème épaisse
	crème épaisse	80				Incorporer la farine avec la levure chimique
	farine	115				Ajouter le beurre fondu et l'huile de pépin de raisins
	levure chimique	2				Incorporer le cacao en poudre si besoin
	beurre salé	25				Cuire à 160°C
	huile pépin de raisins	25				Imbiber légèrement avec un sirop léger et alcolisé
	POIDS TOTAL	***512***	***0***		***0***	
Marmelade de pomelos						Tremper les pomelos une nuit dans l'eau
	pomelos	375				Piquer les pomelos, changer l'eau et pocher les pomelos
	sucre	150				Couper les pomelos en rondelles, ajouter les 150g de sucre et le jus
	pectine jaune	5				d'un pomelos non poché. Cuire 5 minutes à ébulition
	sucre	50				Ajouter la pectine mélangée avec les 50g de sucre
	POIDS TOTAL	***580***	***0***		***0***	Porter à ébulition, mixer et tamiser.
Crème Pâtissière "mousseline et Tropézienne		Tropezienne	Pâtissière			Cuire la crème patissière
	lait	300	400			Ajouter la gélatine et le beurre
	jaunes d'œufs	60	60			Refroidir
	sucre	120	80			Lisser et incorporer la crème fouettée
	maizena	25	25			Parfumer à souhait (ex Grand Marnier)
	gélatine	4	6			Cuire la crème pâtissière
	beurre	120	250			ajouter la gélatine et refroidir à 45°c
	crème fouettée	120				Mixer et incorporer progressivement le beurre en petits cubes
	POIDS TOTAL	***749***	***821***		***0***	
Mousse mascarpone	lait	20				Faire bouillir le lait
	gélatine	2				Ajouter la gélatine
	sucre	30				ajouter le sucre et verser sur le mascarpone
	mascarpone	100				Ajouter la crème fouettée
	crème fouettée	250				
	POIDS TOTAL	***402***	***0***		***0***	
Crème citron	jus de citron	150				Cuire au bain-marie le jus de citron et les zestes, les œufs et le sucre
	sucre	130				Ajouter la gélatine
	œufs	150				Refroidir à 45°c
	gélatine	4				Ajouter le beurre en petits dés en mixant
	beurre	150				Réserver 2 h au frais
	POIDS TOTAL	***584***	***0***	***0***		

Thème	Recettes Michalak 2				
Recettes	**Ingrédients**	**Poids en g**			**Techniques**
Pâte sablée		1 tarte			
	farine	190			Mélanger ensemble la farine + fécule + sucre glace+ amande poudre
	fécule	20			Sabler avec le beurre eb petits dés
	sucre glace	90			Ajouter les œufs avec le sel
	poudre d'amande	130			Pétrir sans corser
	œufs	50			Sabler, etaler sur un film et réser ver au frais
	sel	2			Abaisser, détailler, foncer et cuire à 160°c
	POIDS TOTAL	***482***	***0***	***0***	
Pâte à choux					Faire bouillir les liquides, le sucre, le sel et le beurre en cubes
	eau	150			Incorporer la farine tamisée et remuer énergiquement
	lait	150			Dessécher à feu moyen
	sucre	4			Débarrasser et laisser légèrement refroidir
	sel	4			Incorporer les oeufs progressivement
	beurre	130			Ajuster la consistance (ni dure ni liquide)
	farine	170			Dresser, dorer et cuire ouras ouvert ou
	œufs	280			Pour les éclairs, passer en cellule et détailler des boudins
	POIDS TOTAL	***888***	***0***	***0***	
Crème d'amande					
	beurre	200			Ramollir le beurre en pommade
	sucre	200			Ajouter le sucre et la poudre d'amandes
	poudre d'amandes brutes	200			Incorporer les ouefs sans crémer
	œufs	200			Ajouter la crème liquide
	crème liquide à 45% MG	100			
	POIDS TOTAL	***900***	***0***	***0***	
Crémeux gianduja et crémeux chocolat/coco		gianduja	choco/coco		
	lait	150			Fondre ensemble le chocolat, le gianduja et la pâte de noisette
	lait de coco		250		Cuire une crème anglaise avec le reste des ingrédients
	crème liquide	150			Verser progressivement sur les chocolat fondu
	jaunes d'œufs	80			Mixer et réserver au frais 2h mini
	sucre	20			Façonner des quenelles au moment
	chocolat noir	300			Bouillir le lait de coco
	chocolat au lait		200		Verser sur le chocolat au lait
	gianduja	250			Ajouter le beurre salé et mixer
	pâte de noisette	60			Incorporer la noix de coco rapée grillée
	beurre demi sel		25		Réserver au frais 2H
	noix de coco grillée		25		
	POIDS TOTAL	***1010***	***500***	***0***	
Gélifié figue et framboise					Tremper des figues séchées à hauteur et porter à ebullition
	pulpe de figues séchées				Laisser macérer et gonfler 1 H
	pulpe de framboises				Couper les figues en 2 et récupérer la pulpe
	sucre				Porter les pulpes de fruits à ébullition avec le sucre
	jus de citron				Ajouter le jus de citron et la gélatine
	gélatine				Couler dans des moules
	POIDS TOTAL	***0***	***0***	***0***	
Macarons					
	amande poudre	250			Broyer et tamiser la poudre d'mande et le sucre glace
	sucre glace	250			Ajouter 100g de blancs d'œufs liquide tempérés
	blancs d'œufs liquide	100			Réaliser une meringue italienne avec le cuit et les 100g de blancs d'œufs
	sucre cuit à 118°c	225			Incorporer la meringue tiède dans la base aux amandes
	blancs d'œufs montés	100			Macaroner le mélange
	sel fin	2			Dresser, laisser crouter et cuire à 160°c
	POIDS TOTAL	***927***			Garnir et réserver une nuit au frigo
Guimauve					
	eau	90			Cuire le miel, le sucre et l'eau à 130°c
	miel	40			Ajouter la gélatine
	sucre	250			Verser sur les blancs semi montés
	gélatine	14			Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit tiède
	blancs d'œufs	90			Aromatiser et colorer
					couler dans des moules flexipan légèrement hulés
					Réposer 1h et démouler puis rouler dans un mélange fécule/sucre glace
	POIDS TOTAL	***484***	***0***	***0***	